

Manual de orientação para o usuário – Churrasqueira “Gourmet” á carvão (sem tampa)

I - Especificações Técnica

Os produtos da Maroge All Grill são projetados com componentes e materiais de qualidade superior, são cortadas á laser, dobradas em CNC, sendo montada e inspecionada por técnico qualificado, antes de embalar e garantir a você “cliente”, o produto de qualidade esperado.

Este manual é fornecido para ajudá-lo a montar, utilizar, e manter a limpeza adequada. É importante ler e entender todo este manual, antes de utilizar/operar a nova churrasqueira Maroge All Grill, para garantir que você compreenda plenamente todas as medidas de segurança e características que sua churrasqueira oferece.

Seguindo cuidadosamente as instruções, você vai desfrutar por anos a sua churrasqueira Maroge All Grill, sem problemas.

II - Utilização

- Leia o manual de instruções, antes de utilizar/operar a churrasqueira.
- Siga cuidadosamente as instruções de acendimento quando utilizar/operar a churrasqueira.
- A cesta do carvão deve estar no local quando se utiliza a churrasqueira. Não fazer fogo, sem a cesta do carvão estar na churrasqueira.
- A cesta do carvão é a peça de sacrifício da churrasqueira, que deve ser adquirida nova quando ocorrer desgaste.
- Quando acesa pela primeira vez, a churrasqueira pode emitir um ligeiro odor. Esta é uma condição temporária normal, causada pela queima de lubrificantes internos utilizados no processo de fabricação.
- Utilize somente o carvão necessário para iniciar a brasa. Com a baixa altura interna da cesta de carvão, você terá maior rendimento, agilidade, e economia na quantidade de carvão. Utilize pedaço de papel toalha ou guardanapo para colocar na base da cesta (será a base), em seguida coloque o álcool gel (pastilha ou acendedor “zulu”), empilhe no máximo 6 (seis) pedaços de carvão vegetal sobre o álcool gel, e coloque fogo. Você terá em poucos minutos uma excelente brasa. A brasa está pronta quando tiver uma leve camada de cinza sobre ela.
- Utilize **SOMENTE ALCOOL GEL**, para acendimento de carvão vegetal. Nunca utilize gasolina, álcool líquido, ou outros líquidos e fluidos altamente voláteis, para acender o carvão. Podem vazar e/ou causar explosão. Nunca deve ser adicionado qualquer fluido ás brasas ou mesmo ao carvão quente.
- Não se incline sobre a churrasqueira, quando estiver acendendo.
- A utilização de água para controlar a chama ou extinguir a brasa, pode danificar o acabamento, empenar o inox que está em contato com a brasa (choque térmico no material inox) da sua churrasqueira.
- Utilize o “garfo” que acompanha a churrasqueira, para grelhar. Proteja as mãos durante o cozimento ou ajustes na churrasqueira, usando luvas para churrasco ou luvas culinárias
- Não remova as cinzas da churrasqueira, até que todo carvão vegetal seja completamente queimado e totalmente extinto. Dê tempo suficiente para esfriar.
- Para remover a cesta do carvão, utilize os dois ganchos que acompanham a churrasqueira.
- Alimentos cozidos por períodos de tempo curtos (peixe, legumes) podem ser grelhados envolvendo-os em papel alumínio.
- Ao assar a carne muito magra (peito de frango, carne de porco magra), as grelhas podem ser lubrificadas antes do pré-aquecimento, para evitar que grude. (Sugestão: passar uma batata cortada na grelha, enquanto fria).
- Ao grelhar carnes com um alto teor de gordura, podem ocorrer chamas. Sugerimos reduzir/retirar excessos de gordura, antes de colocar na grelha. No caso, de chamas altas remova os alimentos das chamas. Se colocar água para baixar as chamas altas, poderá danificar o acabamento, empenar o inox que está em contato com a brasa (choque térmico no material inox) da sua churrasqueira. Além de levantar fuligem indesejada.
- Adicionar carvão durante o cozimento: Para colocar mais carvão, quando necessário, utilizar o “garfo” (acessório que acompanha a churrasqueira Maroge All Grill), levante levemente a grelha (bipartida) e arraste para o lado (sobre a outra grelha), adicione mais carvão, e reponha a grelha no lugar. Desta forma permite colocar mais carvão, sem remover o assado da grelha ou churrasqueira.

III - Advertência (Perigo)

- Para proteger a si e sua propriedade contra danos, siga atentamente as precauções de segurança.
- Não deixe a churrasqueira sem vigilância, enquanto estiver em uso.
- Mantenha as crianças e animais de estimação, longe da churrasqueira quente.
- Não mova a cesta de carvão da churrasqueira enquanto estiver quente ou em funcionamento.

- Não remova as cinzas da churrasqueira, até que todo carvão vegetal seja completamente queimado e totalmente extinto. Dê tempo suficiente para esfriar. Sempre deixe a churrasqueira resfriar completamente antes de manusear. Certifique-se de que as brasas e cinza estejam completamente apagadas antes de removê-las. Retirando (com auxílio das pinças) a cesta de carvão de dentro da churrasqueira Maroge All Grill, você estará removendo o carvão e cinzas restantes da churrasqueira. Faça este procedimento com as brasas e cinzas apagadas, para evitar queimaduras.
- Lembramos que a utilização de água para baixar as chamas altas, poderá danificar o acabamento, empenar o inox que está em contato com a brasa (choque térmico no material inox).
- Manchas amareladas e escuras podem aparecer, caso seja usado em fogo alto, que é desnecessário devido à sua característica de retenção de calor. Por isso, é essencial usar sempre e somente o fogo necessário, alimentando de carvão conforme necessidade.

IV – Limpeza

- Use sempre luvas e óculos de segurança ao limpar a churrasqueira. Não use lavadora de alta pressão para limpar qualquer parte da churrasqueira.
- Para evitar queimaduras, a manutenção deve ser feita somente quando a churrasqueira estiver fria. Evite o contato desprotegido com superfícies quentes. Limpe a churrasqueira numa área onde as soluções de limpeza não irão prejudicar pavimentos, gramados ou quintais. Não use limpador de forno, para limpar grelhas, ou quaisquer outras partes da churrasqueira, pode danificar a churrasqueira. Molho de churrasco e sal pode ser corrosivo e levarão à rápida deterioração dos componentes da churrasqueira, a menos que sejam limpos regularmente.

V - Garantias

- Maroge All Grill, garante seu produto por 1 ano, contra defeito de fabricação, mediante as seguintes condições:
- Essa garantia não é transferível e não pode ser estendida ou prorrogada.
- A instalação/utilização deve ser feita de acordo com as instruções incluídas nesse manual.
- Sob nenhuma circunstância esta churrasqueira pode ser modificada.
- Esta garantia limitada, não cobre danos causados por mau uso, falta de manutenção, graxa, incêndios, ambientes hostis, acidentes, alterações, abuso ou negligência, e peças instaladas que não compõem esta unidade anulam esta garantia.
- Não coloque a cesta do carvão, e/ou as grelhas, enquanto quente ou com brasa, na água ou água encima. Você estará dando um choque térmico no inox, e a cesta do carvão e/ou a grelha irão empenar. Qualquer peça da churrasqueira, que receber choque térmico, não será atendida como garantia.

